



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



6° Concorso Internazionale "Teas of the World" AVPA - Paris 2023

Tè monovarietali Regolamento del Concorso

Articolo 1 : AVPA Missione Aziendale

L' "Agenzia per la Valorizzazione dei Prodotti Agricoli" (AVPA) organizza dal 2018 un Concorso Internazionale sul Tè il cui obiettivo primario è premiare l' eccellente lavoro dei produttori di tè. Gli sforzi dei produttori sarebbero vani senza la filiera che collega i tè con i consumatori. Il Concorso AVPA – Paris persegue anche un secondo obiettivo: riconoscere il ruolo ed il coinvolgimento di ciascun attore della filiera per rendere possibile e promuovere il lavoro dei produttori.

Realtà diverse dai produttori possono partecipare al concorso AVPA-Paris a condizione che i produttori siano chiaramente identificati nel caso di un premio. Queste realtà sono i compratori, gli esportatori, importatori ed i distributori.

Il Concorso premia:

- Il produttore, con un premio (vedi Articolo 5.5) per le eccezionali qualità sensoriali di alcuni tè speciali derivanti dalla loro origine e dalla cura messa nella produzione.
- Il titolare della confezione/imballaggio commerciale, che può sfruttare il premio conferito al produttore pubblicizzandolo sulle confezioni delle unità in vendita e sui mezzi di comunicazione.

L'originalità e la legittimazione di questo Concorso nascono dal rifiuto di celebrare i prodotti che piacciono alla maggioranza, per valutare innanzitutto la capacità di questi tè di esprimere al meglio il carattere tipico della loro natura.

Poiché il concetto di universalità del buon gusto è un'illusione, non avrebbe alcun senso selezionare « il miglior tè del mondo », ma siccome esistono delle categorie omogenee di tè, è possibile determinare, nell'ambito di ciascuna categoria, quali tè ne esprimono al meglio le qualità ed il carattere.

Per assicurare il massimo della trasparenza e condizioni di assoluta parità ai partecipanti al concorso, l'AVPA ha redatto questo regolamento in francese e in inglese. Disponibili a chiunque ne faccia richiesta. In caso di disputa, fa fede la versione francese.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Articolo 2 : Partecipanti

2.1. Partecipanti

Il concorso è aperto a tutte le entità in grado di assumersi la responsabilità di un tè (con marchio e confezione commerciale) a patto che siano in grado di certificare l'accuratezza delle informazioni richieste sull'origine e le caratteristiche del prodotto, ivi inclusa l'identità del produttore. Tali entità comprendono:

- Produttori. Qualsiasi realtà che si occupi dell'organizzazione manageriale, ivi inclusi il pagamento ai coltivatori, il trasporto delle foglie, la produzione e la commercializzazione del tè.
- Compratori/buyers dei paesi produttori o esportatori. Queste aziende, situate nei Paesi di produzione, comprano i tè alle aste o alle vendite private, per esportarli nei vari Paesi consumatori o venderli ai distributori sul mercato interno.
- Compratori/buyers dei Paesi consumatori o importatori. Queste aziende, situate nei Paesi consumatori, acquistano i tè dai buyers di cui sopra, o direttamente dai produttori, per rivenderli ai distributori ad uso del mercato nazionale o regionale. Un importatore può essere anche un distributore.
- Distributori nei Paesi consumatori. Queste società vendono i tè ai consumatori finali. Un distributore può rifornirsi dai produttori, dagli importatori o avere i propri *buyers*. Egli si assume la responsabilità commerciale del tè mettendo il proprio nome sull'etichetta e agendo quindi come depositario del contratto di fiducia tra consumatore e produttore.

E' inteso che i compratori/*buyers* ed i distributori devono munirsi di mezzi idonei a garantire l'effettiva tracciabilità, in conformità con i regolamenti sanitari in vigore nei Paesi di vendita.

I partecipanti devono essere in grado di:

- Fornire le informazioni dettagliate richieste sul modulo d'iscrizione, tra cui: nome del produttore, la data ed il luogo della raccolta, la varietà vegetale/*cultivar*.
- Presentare i tè confezionati in unità di vendita per mantenerne la freschezza, insieme all'etichetta commerciale completa.

2.2. Livelli di produzione dei partecipanti

I partecipanti al concorso pagano una quota associativa corrispondente al loro livello di produzione.

Per livello di produzione, si intende il modello socio-economico da cui è stato estratto il campione di tè inviato al concorso. Si identificano 4 gruppi:

2.2.1 Tè locale – tè preparato da un piccolo produttore o distributore, proveniente da proprie piantagioni.

2.2.2 Tè regionale – tè preparato da un produttore o distributore che acquista a livello regionale i tè iscritti al concorso. Particolarmente adatta l'Indicazione Geografica.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



2.2.3 Tè nazionale – tè preparato da un produttore o distributore che acquista a livello nazionale i tè iscritti al concorso

2.2.4 Tè da organismi collettivi – tè preparato da un'organismo collettivo o da una cooperativa nazionale che acquista a livello nazionale i tè iscritti al concorso

2.3 Obblighi dei Partecipanti

La partecipazione al Concorso comporta per i candidati:

- L'accettazione di questo regolamento e di tutte le decisioni prese dalla Giuria (come stabilito dall'articolo 3)
- L'osservanza dei termini finanziari indicati nel modulo d'iscrizione on-line, in assenza di ciò la partecipazione non potrà essere presa in considerazione.
- Per compratori/*buyers* e distributori, l'impegno a dare comunicazione del riconoscimento ricevuto al produttore del tè premiato.
- La possibilità, qualora riceva un premio, di riprodurre l'immagine della medaglia sulla confezione commerciale del prodotto premiato e/o di pubblicizzarla sui mezzi di comunicazione, nei termini dell'accordo di licenza che l'AVPA emette annualmente e che dovrà essere firmato dal partecipante.
- L'impegno ad esporre il suo Certificato diploma "Produit Gourmet" e/o medaglia AVPA ricevuta negli spazi commerciali, permanenti o temporanei, che dovesse occupare nei due anni successivi all'aggiudicazione del premio. A tale scopo, gli è permesso riprodurre tutte le immagini del premio di cui avesse bisogno.
- A concorso concluso, ciascun vincitore s'impegna a mandare all'AVPA un minimo di 2.000 gr di tè nella confezione di vendita usuale, per partecipare allo sforzo promozionale dell'associazione. Per i piccoli produttori, la cui superficie coltivata sia di un ettaro o inferiore, tale minimo è ridotto a 500 gr.

Per prepararsi al Concorso i candidati devono:

- Inviare i campioni (200 gr per tè) dell'annata corrente, o *vintage* se necessario, senza additivi e nel rispetto delle buone pratiche della professione, corredati da tutto quanto richiesto nel modulo d'iscrizione *on-line*.

La comunicazione del Concorso richiede che ciascun partecipante:

Accetti preventivamente che, qualora risultasse vincitore di un premio, il proprio nome venga menzionato dall'AVPA al momento della divulgazione dei risultati del Concorso.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Articolo 3 : Composizione della Giuria

3.1. Natura e ruolo della Giuria

L'AVPA riunisce due giurie, caratterizzate da omogeneità culturale e linguistica ma anche dalla diversità di vedute. La loro opinione è rappresentativa della cultura e del gusto "francesi". Le decisioni di ciascuna giuria sono inappellabili e insindacabili.

Una prima giuria tecnica è formata da professionisti del tè, del gusto e della gastronomia. Tra i tè presentati in concorso, questa giuria sceglie quelli che presentano qualità sensoriali eccezionali e possono essere definiti « gourmet ». Questi riceveranno per certo un premio.

Il presidente della giuria professionale viene nominato dal Consiglio direttivo dell'AVPA. Costui o costei darà il consenso alla composizione finale della giuria.

Una seconda giuria gastronomica riunisce appassionati di tè e di gastronomia, rappresentativi del profilo consumatori di tè speciali. L'opinione di questi cultori della materia riequilibra quella dei professionisti. Le preferenze espresse da questa seconda giuria determinano l'assegnazione finale dei premi.

3.2. Comitato tecnico

Il Comitato Tecnico è formato dal responsabile AVPA del Concorso "Les Thès du Monde" affiancato da due esperti di tè che fanno parte della Giuria professionale. Il Comitato ispeziona i prodotti ricevuti per verificarne la validità e la classificazione per categoria. Non esprime alcuna valutazione finché i lavori di entrambe le giurie non sono terminati.

Articolo 4 : Metodologia del Concorso

4.1. Classificazione dei tè

Vengono ammessi al concorso solo tè tracciabili all'origine, non miscelati, non aromatizzati e raccolti a foglia intera. I campioni di tè vengono classificati nel modo più pertinente nell'ambito del seguente schema.

1. Tè verdi:
 - 1.1: Tè verde cotto in padella
 - 1.2: Tè verde a vapore
 - 1.3: Tè verde al vapore sfumato
 - 1.4: Tè verde in polvere
 - 1.5: Tè verde tostato
 - 1.6: Tè verde tostato con almeno il 50% di steli



2. Tè bianchi:

- 2.1: Tè bianco di soli boccioli
- 2.2: Tè bianco da almeno 50% di foglie

3. Tè gialli:

- 3.1: Tè giallo da tè verde
- 3.2: Tè giallo da tè bianco
- 3.3: Tè giallo da tè nero o oolong scuro

4. Tè Wulong:

- 4.1: Tè oolong a bassa ossidazione (< 20%)
 - 4.1.1: arrotolato
 - 4.1.2: arricciato
 - 4.1.3: tostato
- 4.2: Tè oolong a media ossidazione (20-60%)
 - 4.2.1: arrotolato
 - 4.2.2: arricciato
 - 4.2.3: tostato
- 4.3: Tè oolong ad alta ossidazione (60-80%; include tè di roccia)
 - 4.3.1: arrotolato
 - 4.3.2: arricciato
 - 4.3.3: tostato

5. Tè nero:

- 5.1: Darjeeling raccolto di primavera
- 5.2: Darjeeling raccolto d'estate e d'autunno
- 5.3: Tè nero in foglie frantumate
- 5.4: Tè nero a foglia intera
 - 5.4.1: senza germogli
 - 5.4.2: 50% di germogli o meno
 - 5.4.3: solo germogli

6. Tè scuri:

6.1: Crudo (sheng)

- 6.1.1: a foglia sciolta
- 6.1.2: Compresso (indicare il tipo di conservazione sul modulo d'iscrizione)
 - 6.1.2.1: Meno di 5 anni
 - 6.1.2.2: 5-15 anni
 - 6.1.2.3: 15-25 anni
 - 6.1.2.4: più di 25 anni



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



6.2: Cotto (shu)

6.2.1: foglia sciolta

6.2.2: compresso

Questa classificazione assicura che i tè vengano degustati in gruppi d'assaggio omogenei. Le medaglie vengono assegnate per gruppi a patto che ci sia una soglia minima di partecipanti (di almeno 6 tè). Se un gruppo è troppo piccolo per l'assegnazione di una medaglia, confluirà in un gruppo simile nell'ambito del quale verranno assegnate le medaglie.

4.2. Metodo d'infusione

4.2.1. Principi

La degustazione adatterà un unico metodo d'infusione. Non dobbiamo contrastare tradizioni o abitudini legate alle diverse culture, mestieri o accessori impiegati. Il metodo d'infusione per ciascun gruppo sarà definito da tre regole principali:

- Esprimere il profilo sensoriale più equilibrato in una sola infusione
- Essere realizzabile nelle condizioni specifiche dei *panel* di degustazione (limiti di tempo, concentrazione dei giudici, accessori disponibili)
- Il metodo comparativo di degustazione per gruppo implica necessariamente dei gruppi d'infusione: un prodotto che richieda un procedimento d'infusione troppo particolare, verrà infuso con, e con le modalità di quelli ad esso più prossimi.

Lo scopo è quello di ottenere un risultato rispettoso del prodotto e riproducibile in contesti di infusione diversi. Non abbiamo la pretesa di sostenere che il metodo d'infusione adottato sia universale o migliore di altri.

Il metodo d'infusione per ciascun gruppo di tè viene definito dal Comitato Tecnico (3.2).

L'esplorazione del tè attraverso più infusioni anche con metodi diversi, può essere oggetto di una consultazione indipendente dal Concorso.

4.2.2. Acqua usata per l'infusione

Acqua minerale tipo Volvic, o qualsiasi altra acqua a PH neutro con un residuo secco compreso tra i 100 e 150 mg/lit.

4.2.3. Temperatura d'infusione

- 95°C per
 - Tè oolong ad elevata ossidazione (e tè gialli su questa base)
 - La maggioranza dei tè neri
 - La maggioranza dei tè scuri
- 90°C per
 - Tè oolong a bassa ossidazione
 - Tè bianchi (e tè gialli su questa base)

Tél: +33 (0) 1 44 54 80 30 - Fax: +33 (0) 1 42 77 36 67 - E-mail: contact@avpa.fr



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



- 85°C per
 - Tè Darjeeling primaverile
 - tè scuri crudi in foglie sfuse
- 80°C per
 - la maggioranza dei tè verdi (e tè gialli su questa base)
- 60/70° per
 - Tè verdi a vapore sfumato, compresi tè verdi in polvere (matcha)

4.2.4. Tempo d'infusione e rapporto acqua/foglie

Questi parametri vengono definiti dal Comitato Tecnico per ciascun tè sulla base dei campioni ricevuti e del loro raggruppamento. I partecipanti sono incoraggiati a comunicare i loro desiderata sul procedimento d'infusione che verrà seguito ogni qualvolta possibile. NB: Anche le temperature possono essere modificate dalla Giuria

4.2.5. Accessori per l'infusione e per servire i tè in concorso

I campioni verranno infusi in base ai principi ISO 3103:1980, in recipienti di porcellana bianca o di vetro senza alcun filtro: la filtrazione avverrà a livello di versamento dal beccuccio e lascerà le foglie libere evitando il contatto con altro materiale che potrebbe alterarne il gusto.

La degustazione avviene in un luogo separato da quello della preparazione. Si segue la procedura di *cupping*, ove gli assaggiatori prendono un cucchiaino di liquido dalla tazza d'infusione, o più semplicemente, usando singole tazzine per ciascun tè. Dell'acqua naturale è a disposizione degli assaggiatori per risciacquare sia la bocca che il cucchiaino dopo ogni assaggio.

Articolo 5 : Svolgimento del concorso

5.1. Controllo dei campioni

Tutti i campioni devono arrivare almeno una settimana (7 giorni) prima della prima sessione della Giuria.

Il Comitato Tecnico (come da articolo 2) si riunisce qualche giorno prima per:

- Verificare che i tè corrispondano alla categoria dichiarata dal partecipante nel modulo d'iscrizione, o se debbano essere classificati diversamente.
- Scartare i tè che presentino evidenti difetti in relazione alla categoria assegnata.

5.2. Criteri di valutazione

La Giuria professionale definisce le caratteristiche organolettiche di un tè di qualità ed i difetti che lo squalificano. I membri delle giurie porranno attenzione particolare alla limpidezza, alla sequenza e all'armonia dei profumi, all'originalità come pure agli eventuali difetti.

La griglia per l'assegnazione del punteggio viene messa a punto dal Comitato Tecnico (3.2) e rimane



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



confidenziale.

L'analisi dettagliata per ciascun tè presentato in concorso è disponibile su richiesta e a pagamento: tale opzione va indicata sul modulo d'iscrizione on-line.

5.3. Preparazione materiale del concorso

- Codificazione: a ciascun tè viene assegnato un codice identificativo, noto solo alla segreteria e non alla Giuria.
- Preparazione dei campioni: con la massima discrezione, in una stanza a fianco di quella ove si tiene la degustazione.
- Degustazione: in un luogo tranquillo e luminoso, privo di odori o di suoni esterni.

5.4. Valutazione finale delle Giurie

Tra i tè in concorso, la Giuria professionale sceglie quelli dal gusto eccezionale e che possono definirsi "gourmet". Questi hanno la certezza di vincere un premio.

La Giuria degli amatori "tempera" il giudizio dei professionisti. Le preferenze espresse da questa giuria portano all'assegnazione finale dei premi.

Ciascun componente della giuria è autonomo e indipendente: egli valuta i tè in concorso con l'ausilio del foglio di valutazione di cui sopra (Articolo 5.2).

Degustazione supplementare: il Presidente della Giuria può chiedere un'ulteriore prova di assaggio, se necessario, con un nuovo campione:

- Per decidere tra due tè molto simili,
- Per una verifica del tè se si percepiscono dei gusti "anomali".

5.5. Deliberazioni e Premi

Per ciascuna categoria, le giurie sono sovrane nelle loro deliberazioni e determinano i premi assegnati ai partecipanti:

- « Gourmet Or » (Gourmet d'Oro)
- « Gourmet Argent » (Gourmet d'Argento)
- « Gourmet Bronze » (Gourmet di Bronzo)
- " Produit Gourmet AVPA" (Prodotto Gourmet AVPA)

La qualifica "Produit Gourmet AVPA 2023" è una distinzione speciale per tè selezionati che si adatta sia a un tè originale che a una candidatura meritevole. Comporta la consegna di un diploma ufficiale.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



I premi sono confermati da un Diploma AVPA ed eventualmente anche da un Trofeo.

Il compratore o distributore che garantisca la promozione del produttore premiato riceverà, su richiesta e a pagamento, un certificato attestante lo sforzo fatto per migliorare l'informazione e la trasparenza nei confronti dei consumatori, e gli verrà concesso il diritto di pubblicizzare il premio, conferito al produttore, sia sulla confezione commerciale del prodotto che sui mezzi di comunicazione.

Articolo 6 : Cerimonia di premiazione

Gli organizzatori del Concorso determineranno a tempo debito le date esatte per tutte le fasi del Concorso come pure il luogo ove si terrà la cerimonia di premiazione nel corso della quale verranno proclamati i vincitori. Questa cerimonia potrà essere riproposta su richiesta e a spese dei partecipanti.

AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif

Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

